



BOUCHER

BP
BREVET PROFESSIONNEL
RNCP N°26612

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) est un ouvrier qualifié capable de réaliser toutes les opérations de transformations de la viande : découpe de carcasses, désossage. Il est aussi capable d'organiser et gérer un point de vente. Il assure la vente, le conseil, la commercialisation des produits finis.

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) peut poursuivre vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5).

Ce métier nécessite une bonne condition physique, des aptitudes manuelles et de la créativité.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de charcuterie cuits ou crus de qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de réaliser des prestations de traiteur selon la demande du client.
- ✓ Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- ✓ Etre capable de vendre et de commercialiser les produits.
- ✓ Etre capable de participer à l'organisation d'un point de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°26612.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

100%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

88%



15-01
Nov. 2020



Chambre
de Métiers
d'Alsace

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
 - Préparation / Présentation / Décoration
 - Vente client
- Technologie - sciences appliquées

MODULES GENERAUX

- Gestion/comptabilité
- Environnement juridique, économique et social de l'entreprise
- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation morale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407

[Conditions générales de vente](#)



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

